

CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA

Com Suplemento de

RECEITAS
E
MOLDES



NÚMERO

4

R\$ 4,00



9 770328 441007

99504



*O show do
palhaço*

1

Para fazer o corpo do palhaço, colar rolinhos de pasta alaranjada e azul-celeste, um ao lado do outro, e passar um rolo por cima, para achatá-los.



2

Para fazer o babado, estirar pasta, cortar uma tira e ir franzindo à medida que se dá uma forma arredondada.



3

Pintar uma barra com corante marrom sobre o bolo e marcar o assoalho com um palito, para imitar o chão do palco. Colar o corpo e os botões.



4

Colar as peças que formam o sapato, o babado do pescoço e a cara do palhaço.



5

Fazer as mãos, decorar o cabelo e colar o chapeuzinho.



A primeira coisa a ser preparada para este modelo é o cartaz de "Feliz Aniversário", em pasta americana, seguindo as indicações do molde. As partes que compõem o palhaço também podem ser preparadas previamente, o que, em alguns casos, é muito útil para decorar um bolo em pouco tempo.

Para o palhaço, preparar as cores necessárias, com a pasta que queira (massa elástica, falso marzipã, pasta americana, pasta de mel, etc.). As partes deste modelo são:

- Cara
- Corpo
- Chapéu
- Babado
- Sapatos
- Botões
- Mãos
- Serpentinhas
- Cortinas

Cara

Estirar a pasta, tingida em cor-de-pele, deixando-a com uma espessura de 1 a 2 cm. Cortar com a ajuda do molde. Depois, pintar a boca e olhos com corantes, delineando estes últimos com glacê preto, assim como as sobrancelhas. A boca será delineada com glacê vermelho. Colar uma bolinha de pasta vermelha, como nariz.

Corpo

Fazer rolinhos de pasta alaranjada e azul-celeste, umedecendo-os com clara de ovo ou água, para poder colá-los um ao lado do outro. Colocá-los sobre uma bancada polvilhada com maisena e passar o rolo por cima, para achatá-los e uni-los. Cortar com um estilete, de acordo com o molde.

Chapéu

É feito em pasta verde. Para a copa,

O SHOW DO PALHAÇO

modelar uma bolinha e cortá-la ao meio. Para a aba, cortar um círculo, que também deve ser dividido pela metade. Depois de decorado o cabelo, acomodar o chapéu sobre a cabeça, colando-o enquanto o glacê ainda está fresco.

Babado do pescoço

Estirar a pasta, cortar uma tira e franzi-la. Dar-lhe uma forma arredondada para que se adapte ao pescoço do palhaço.

Sapatos

Cada sapatinho consta de duas peças. A primeira é uma base na forma do sapato e deve ser cortada numa espessura fina. A segunda, mais grossa, dá volume ao sapato e sobrepõe-se à anterior. Depois de cortadas, as peças são coladas entre si umedecendo-as com água. Acentuar as cores utilizando corantes e pincel. Para terminar, decorar os cordões com glacê preto em cartucho de papel.

Botões

Fazer bolinhas com pasta, aplaná-las, afundar no meio com um boleador e marcar os orifícios com uma esteca ou um palito.

Mãos

As mãos do palhacinho são modeladas com pasta americana branca. Dar-lhes forma aos dedinhos, para simular que seguram os balões e a bengala.

Serpentinas

Cortar tirinhas de pasta americana de diferentes cores, enrolá-las num palito de churrasquinho, retirar o mesmo e deixá-las secar.



6

Para imitar a cortina, estirar pasta roxa, franzi-la e colá-la sobre o bolo.



7

Colar o outro lado da cortina. Fazer a sanefa com a mesma pasta, com uma tira franzida colocada na parte de cima.

Decoração

Preparar um bolo quadrado de 30 cm de lado e colocá-lo sobre um tabuleiro. Forrar ambos com pasta americana branca. Para imitar o piso do palco, pintar uma barra com corante marrom. Sobre o corante ainda fresco, marcar as régua do assoalho com um palito. Usando glacê branco, colar o corpo, os botões, os sapatos, o babado e, sobre este último, a cabeça. Agregar as mãos. Colocar glacê alaranjado e amarelo, lado a lado, dentro do saco de confeitar e, com bico chuveirinho, decorar o cabelo. Depois, colar o chapéu. Em seguida, fazer a cortina: estirar pasta americana roxa, franzi-la e colá-la ao bolo com glacê. Fazer a sanefa com uma tira da mesma pasta, franzida e colada sobre a cortina. Colar o cartaz de "Feliz Aniversário" na parte de cima e decorar sua borda superior com glacê marrom em saco de confeitar e bico pitanga. Colar a serpentina, a bengala de pasta americana e os balões. Dar o acabamento no contorno da base do bolo com glacê em saco de confeitar e bico pitanga grande.



MINIBOLOS

Vasinhos com margaridas



Estes minibolos são rápidos e fáceis de fazer, já que não é necessário untar ou forrar os vasilhos. Para imitá-los, bastam pequenos bolinhos. Vejamos como são preparados os elementos para este modelo.

Margaridas

São feitas sobre um suporte para flores, usando glacê branco em saco de confeitar com bico para pétalas, médio e pequeno, e glacê amarelo, com bico chuveirinho.

Colar um quadrádmho de papel alumínio ou celofane sobre o suporte e fazer as pétalas com glacê branco. Para isto, apoiar o bico na borda do suporte, de modo que seu lado mais largo esteja para fora e o mais estreito para dentro, em direção ao centro do suporte.

Começar a pressionar à medida que se arrasta o bico para o centro do suporte e deixar de pressionar.

Repetir o mesmo movimento, girando o suporte, até completar toda a volta. Depois, decorar o miolo da flor com glacê amarelo, usando para isto bico chuveirinho.

Fazer algumas margaridas grandes e outras pequenas.

Pôr algumas delas para secar numa meia-cana, para que fiquem curvadas, e outras em cima a mesa, sempre sobre o papel onde foram decoradas. Deixar secar por 24 hs, despregar do papel e usá-las.

Vasilhos

Preparar pequenos bolos, usando forminhas de, aproximadamente, 6 cm de diâmetro e 6 cm de altura. É importante untar e enfarinhar bem as forminhas, para que os bolinhos possam ser desformados com facilidade e fiquem com um bom aspecto.

Decoração

Uma vez prontos os bolos, preparar creme surpresa (ver receitas) tingido de verde e colocá-lo num saco de confeitar com bico de folhas. Cobrir a parte de cima de cada bolinho com creme e colar as flores sobre este. Para terminar, decorar folhinhas nos espaços entre as margaridas.



1
Sobre um suporte para flores, fazer as pétalas da margarida com glacê branco e o miolo com amarelo. Pôr algumas para secar numa meia-cana, para que fiquem curvas.



2
Os vasilhos são minibolos, cobertos na parte de cima com creme surpresa tingido de verde.




3
Colar as margaridas sobre o creme.



4
Fazer folhinhas entre as margaridas, usando saco de confeitar com bico para folhas.

Era uma vez...



 Fazer um bolo retangular de 30 cm por 40 cm. Rechear a gosto e pôr para esfriar na geladeira de 3 a 4 hs, no mínimo. Com uma faca bem afiada, tirar fatias finas nos lados e no meio, dando-lhe a forma de um livro aberto. Para torneá-lo bem a parte central fazer, primeiro, um corte de, mais ou menos, 1,5 cm de profundidade. Depois, colocar a faca de forma inclinada e cortar o meio do bolo para um lado e para outro. Uma vez que se consiga a forma desejada, forrar o bolo com pasta americana branca, marcando imediatamente os lados com um garfo, para imitar as páginas do livro. Colocar o bolo sobre um tabuleiro forrado com pasta americana branca.

Para imitar a capa do livro, umedecer com clara ao redor de todo o contorno da base do bolo, colar um rolinho de pasta vermelha e achatá-lo um pouco. À parte, esticar e recortar um retângulo de pasta branca, do mesmo tamanho da superfície do bolo, para simular as páginas de cima do livro. Para colar, umedecer a superfície com clara de ovo e apoiar a pasta, deixando duas das pontas levantadas. Decalcar o desenho do Suplemento de Moldes e passá-lo à superfície do bolo usando o sistema do cacau em pó (ver Suplemento de Moldes).

A pintura é feita com três materiais: corantes vegetais diluídos em água, glacê fluido e geléia tingida.

Com corantes vegetais, pintar primeiro o céu, utilizando para isto um pincel grosso. Delinear o contorno do desenho com glacê em cartucho de papel. Pintar a árvore, a grama e o "corpo" dos cogumelos.

Preencher as folhas da árvore com glacê fluido em tons de verde claros e escuros. Decorar os passarinhos com glacê fluido em duas cores, que vão sendo mescladas com a ajuda de um pincel. Com geléia tingida, decorar as demais folhas, a grama, a borboleta e a copa vermelha dos cogumelos.

Finalmente, escrever o texto adequado à festa com glacê marrom em cartucho de papel.



1
Com uma faca, torneá-lo nos lados e o centro do bolo, para imitar a forma de um livro aberto.



2
Forrar o bolo com pasta americana branca e, imediatamente, marcar os lados com um garfo, para imitar as páginas do livro.



3
Para simular as páginas de cima, cortar um retângulo em pasta e colá-lo sobre o bolo, deixando duas das pontas levantadas. Decalcar o desenho e começar a pintá-lo com corantes vegetais.



4
Decorar os passarinhos com glacê fluido em duas cores, que são mescladas com a ajuda de um pincel.



5
Com geléia tingida, decorar as folhas, a grama, a borboleta e a copa vermelha dos cogumelos.

Chinelinhos engraçados



Este modelo, muito fácil de fazer, é ideal para preparar um bolo informal de noivado ou de bodas. Separadamente, os chinelinhos podem ser usados para aniversários, Dia dos Pais ou Dia das Mães. Se forem feitos em pastilhagem, servem também como lembrancinhas da festa.



Chinelinhos de homem

Preparar pasta americana e tingi-la com corante vegetal marrom. Estirrar com o rolo e cortar as partes de acordo com as indicações do Suplemento de Moldes. Modelar, então, uma pequena bolinha, achatá-la um pouco e colá-la com clara de ovo sobre a peça da sola, para que dê forma e sustente a parte de cima do chinelo. Caso não se sustente a parte de cima do chinelinho, pode ser porque a pasta está mole e falta dar ponto. Para isso, agregar um pouco mais de açúcar de confeitado. Colar a parte de cima umedecendo as bordas da sola com água ou clara de ovo. Dar acabamento na união das peças com glacê marrom em cartucho de papel, fazendo ponto cordão.



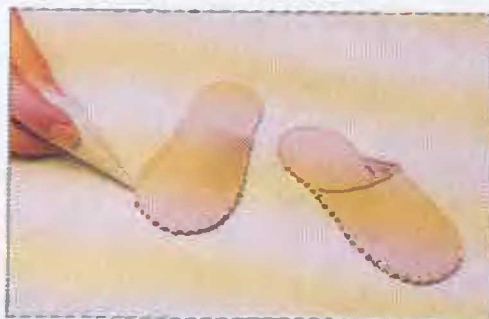
1
Estirrar pasta americana e cortar as partes do chinelinho de acordo com o molde.



2
Modelar uma esferinha, achatá-la e colá-la com clara, para dar forma e sustentar a parte de cima do chinelo. Umedecer as bordas da sola e colar a parte de cima.

Chinelinhos de mulher

Repetir o procedimento explicado anteriormente utilizando, neste caso, pasta americana branca. Dar o acabamento na borda da parte de cima do chinelo com uma rendinha branca, previamente franzida. Deixar secar bem e colocar bastante glacê branco, para que cole com facilidade. Completar colando, também com glacê, um laçinho de fita de cetim fininha.



3
Completar decorando as uniões entre as peças com glacê em cartucho de papel, fazendo ponto cordão.



4
No chinelinho de mulher, colar uma rendinha e um laçinho de fita, com bastante glacê.

Nota: é importante deixar a pasta secar bem antes de colocar a rendinha pois, senão, poderla deformar o chinelinho ao fazer-se pressão.



O piquenique das rãzinhas





Para fazer a decoração apresentada nestas páginas, deve-se preparar: tronco, tronquinho, rãzinhas, cogumelos, folhas de glacê e pedras. A seguir, explicaremos cada um destes elementos.

Tronco

1

TRONCO

Enrolar pastilhagem num cilindro, fazer a rugosidade, marcar as bordas irregularmente e abrir uma parte. Cortar um círculo na frente. Colar o ramo principal e sustentá-lo com palitos.



2

Pintar com corantes marrom, preto, amarelo e branco, diluídos em água, com um pincel.



3

TRONQUINHO

Enrolar pastilhagem em um rolinho de cartolina, marcar a rugosidade e cortar as extremidades em pontas irregulares. Fazer um buraco e agregar os ramos.



4

RÄZINHAS

Fazer um cone de falso marzipã para o tronco e rolinhos para as pernas e os braços. Modelar a cabeça a partir de uma bolinha achatada e colá-la ao corpo com glacê.



Esticar pastilhagem branca e cortar uma tira de, aproximadamente, 37 cm de comprimento e 13 cm de largura. Enrolá-la num cilindro de cartolina. Umedecer as bordas da pastilhagem e colá-las entre si, massageando com os dedos. Depois, começar a marcar a rugosidade da casca com um palito de churrasquinho (fazendo movimentos de ida e volta, na vertical). Desta maneira, consegue-se também que as bordas do tronco fiquem irregulares, dando um melhor efeito. Abrir um pouco a borda superior, separando-a do cilindro, como se vê na fotografia.

Com um estilete, cortar um círculo no tronco. No entanto, deixar para retirar este círculo apenas quando a pastilhagem estiver seca pois, enquanto isto, serve de suporte para que o tronco não se deforme.

Em seguida, fazer o ramo principal a partir de um rolinho, no qual também deve ser marcada a rugosidade. Colá-lo umedecendo com água e massageando na união com o tronco. Apoiar o ramo com um ou mais palitos de churrasquinho, para sustentá-lo até que seque. Do mesmo modo, fazer o ramo menor e as raízes. Para que estas dêem a sensação de que descem em direção à água, colocar o tronco na borda de uma base de Isopor® e ir acomodando os rolinhos. Por último, dar um retoque nas uniões dos ramos e raízes com o tronco e decorar os nós característicos da madeira, com glacê em cartucho de papel.

Depois de seco, retirar a cartolina e começar a pintar do seguinte modo: em uma paleta ou pratinho colocar, separadamente, corantes marrom, branco, preto e amarelo. Diluir o

O PIQUENIQUE DAS RÂZINHAS

marrom com água e passá-lo pelo tronco com um pincel chato. Depois, matizar passando o preto, do mesmo modo, para escurecer, e o amarelo e o branco, para clarear em alguns pontos. Estes corantes devem ser usados diluídos em água pois, ao serem aplicados sobre o marrom ainda fresco, ganham um efeito esbatido. Se o resultado final for um pouco "duro", pincelar com um pouco de água para que as cores se unam bem.

Tronquinho

Estirar pastilhagem, cortar um retângulo e enrolá-lo num rolinho de cartolina. Marcar a rugosidade e fazer cortes pontudos e irregulares nas extremidades. Depois, abrir um buraco circular e, por último, modelar e colar os ramos. Deixar secar, retirar o rolinho e pintar do mesmo modo explicado para o tronco grande.

Râzinhas

São modeladas em falso marzipã verde-claro. Primeiro, fazer um cone pequeno para o tronco. Para as perninhas, modelar rolinhos e dobrá-los no meio, simulando o joelho, e numa das extremidades, para formar o pé. Colar as perninhas ao corpo e acomodar os pezinhos de acordo com o lugar onde vão estar apoiados. Os bracinhos também são rolinhos, com uma das extremidades achatada, para formar a mão. Modelar a cabeça a partir de uma bolinha achatada, à qual se aplaina um pouco mais num lado, para formar a boca. Se desejar que a boca esteja aberta, fazer um corte no meio. Senão, basta marcá-la com um traço. Deixar secar um pouco e colar ao corpo com glacê. Fazer bolinhas de falso marzipã verde para imitar os olhos. Afundá-las com um boleador e preencher esta cavidade com glacê amarelo. Decorar as pupilas com um pontinho de glacê preto. Para maior comodidade, pode-se preparar todas as cabecinhas à parte,

deixá-las secar um pouco e fazer os corpinhos das rãs diretamente sobre o bolo. Colá-las ao corpo com glacê. Finalmente, usando cartuchos de papel com glacê de diferentes cores, decorar os calções de banho das râzinhas. Para isto, delinear a cintura e as barras das pernas com glacê, preenchendo o interior com mais glacê. Esta parte que foi preenchida deve ser esbatida e alisada com um pincel unedecido em água.

Cogumelos

Para modelar o "pé" dos cogumelos, fazer um pequeno cone com falso marzipã branco. Sobre papel celofane, fazer pequenos flocos arredondados, com glacê vermelho ou alaranjado e saco de confeitar com bico redondo e liso, de tamanho médio. Depois de secas, despregam-se as copinhas do papel para colá-las sobre seus respectivos "pés".

Os "pés" dos cogumelos menores, que estão sobre o tronco, são decorados diretamente sobre este com glacê em saco de confeitar. Pôr em cima as copinhas já secas, feitas com glacê de um alaranjado bem suave.





Folhas de glacê

Preparar o glacê, tingi-lo de verde e colocá-lo em um saco de confeitar com bico para folhas. Depois, tomar um pedacinho de arame forrado, destes usados para flores artificiais, e enfiá-lo pelo bico, puxando-o para fora à medida que se vai pressionando o saco e formando a folha. Espetá-las num pedaço de Isopor® e deixá-las secar.

Pedras

Modelar as pedras em pastilhagem e deixá-las secar. Depois, pintá-las com pincel e corantes preto, marrom e alguns toques de violeta, tudo bem diluído em água.



Nota: estas pedrinhas podem ser feitas com antecipação e guardadas pelo tempo que se queira, sendo de grande utilidade para decorar não só este como outros modelos de bolo.



Decoração

Preparar um bolo e recortar as bordas para dar uma forma irregular. Forrá-lo com pasta americana verde e pintar as laterais da maneira explicada para o tronco (matizando com marrom e preto). Colocar sobre um tabuleiro retangular forrado com pasta americana branca. Fazer um rolinho comprido com pasta verde e colá-lo em todo o contorno da borda do tabuleiro, de modo que sirva como barreira para conter a geléia tingida que imita a água. Começar colando os troncos e depois as pedras, que devem ser distribuídas sobre o bolo e no lugar onde haverá "água". Fazer a vegetação com glacê em saco de confeitar e bico chuveirinho, para colar os adornos. Espetar as folhas. Decorar o contorno da base do bolo com vegetação feita de glacê. Para imitar terra, polvilhar com chocolate em pó. Colar os cogumelos com glacê. Sobre uma pedra grande, fazer uma toalhinha, alguns copinhos e outros elementos, para simular que uma das rãzinhas está comendo. Colar um pedaço de tronco para imitar um trampolim. Para isso, espetar ou colar no tabuleiro dois palitos de churrasquinho pintados de marrom, de modo que sustentem o trampolim. Colar em cima uma rã, como se estivesse preparando-se para mergulhar. Fazer uma escadinha de pedras e colocar uma rã sobre esta, saindo da água. Colar o resto das rãzinhas em diferentes posições e situações como, por exemplo, pescando com uma vara feita com arame forrado de preto, outras brincando, boiando, etc. Finalmente, preparar geléia tingida de azul e derramá-la sobre o tabuleiro, para imitar a água. •

Doces bodas



1

Colunas: estirar e cortar a pastilhagem, enrolá-la num cilindro de cartolina ou papelão e deixar secar. Cortar círculos para as bases.



2

Laço redondo: dobrar pedacinhos de fita, prendê-los com arame e completar com uma fita fininha no mesmo tom. Unir com pedacinhos de arame.



3

Decalcar o desenho sobre o bolo inferior e marcar os contornos com glacê em cartucho.



4

Ir preenchendo as partes do desenho com glacê, usando um pincel umedecido em água, para alisar.



5

Inserir suportes de palitos de churrasquinho forrados com papel alumínio nos lugares onde se apoiarão as colunas, para garantir a estabilidade do bolo.



Para este modelo devem preparar-se colunas e laços de fita. Em seguida, explicamos como se faz cada um destes elementos.

Colunas

Preparar pastilhagem e tingi-la de bege usando uma pisca de corantes marrom e amarelo. Estirá-la até que fique com uma espessura de, aproximadamente, 5 mm. Cortar um retângulo de acordo com o molde e colocá-lo para secar, horizontalmente, enrolado num cilindro de cartolina polvilhado com malsena. À parte, cortar dois círculos de 4 cm de diâmetro e 5 mm de espessura. Deixar secar. Quando todos os elementos estiverem secos, decorar os rolinhos com glacê bege, num tom mais escuro, usando cartucho de papel. Colar os círculos recortados, que servirão como base, com glacê. Deixar secar.

Sugestão: as colunas podem ser preparadas com antecedência, permitindo que na hora de decorar o bolo o trabalho seja mais rápido.

Laços

São necessários aproximadamente 8 m de fita de cetim, lisa ou com detalhes, na cor bege, que pode ser comprada pronta ou tingida em casa (ver Nota).

Lazo sapateiro: Para fazê-lo são necessários 60 cm de fita, que deve ser dobrada seguindo os desenhos Indicativos do Suplemento de Moldes. Prender o laço com pontinhos dados com uma linha no mesmo tom.

Lazo redondo: cortar pedacinhos de fita de, aproximadamente, 15 cm de comprimento e dobrá-los ao meio. Prendê-los com arame e dar o acabamento com uma fita de cetim lininha no mesmo tom. Prender todo o conjunto com fita para flores artificiais, branca. Unir os laços com pedacinhos de arame até chegar ao tamanho desejado. Para fazer um laço nas mesmas dimensões do apresentado no modelo da foto necessitam-se 28 laçinhos.

Decoração

Fazer os bolos utilizando uma forma octogonal, se bem que este modelo pode ser realizado com formas quadradas, ovaladas, etc. Forrar os dois bolos com pasta americana bege (tingir com corantes marrom e amarelo). Depois, colocá-los sobre tabuleiros forrados com a mesma pasta. Usar o desenho do Suplemento de Moldes para decalcar sobre o bolo inferior pelo método do cacau em pó (ver Suplemento de Moldes). Começar a decorar com glacê bege, num tom mais escuro, usando cartucho de papel. Primeiro são feitos os contornos e depois se preenche o desenho. Para alisar o glacê, passar um pincel umedecido em água.

Dar o acabamento no contorno da base do bolo com pasta americana tingida num bege um pouco mais escuro do que a usada para forrar. Fazer um rolinho com o mesmo comprimento do contorno e umedecer com clara o bolo e o tabuleiro. Ir colocando o rolinho ao redor da base à medida que se pressiona com uma esteca ou a ponta do cabo de uma colher, para colar bem e dar-lhe a forma desejada. Pregar a fita ao redor do bolo com glacê e cobrir a união das suas extremidades com o laço de sapateiro, também colado com glacê. À parte, fazer quatro suportes da seguinte maneira: cortar palitos de churrasquinho na mesma altura do bolo inferior. Juntá-los em grupos de quatro, forrando-os com papel alumínio. Depois, inseri-los nos lugares onde se apoiarão as colunas de pastilhagem. Isto servirá para impedir que o peso do bolo superior deforme o inferior. Colar as colunas ao bolo com glacê, sobre estes suportes. Finalmente, colocar a fita e o laço de sapateiro no bolo de cima. Enfiar as surpresas no meio e colar por cima o laço redondo. ■



Nota: caso não se consiga fita bege, como a que se vê na foto, pode-se tingir uma fita branca com chá. Para isto, preparar uma infusão de chá preto em um recipiente grande, mergulhar a fita e deixá-la submersa por alguns minutos. Retirar, deixar secar e passar a ferro.



Importante: este sistema de montar bolos sobre colunas é apropriado para bolos sem recheio e de massa bem compacta e consistente. Caso deseje rechear o bolo, veja as sugestões de montagem no Suplemento de Moldes.

Feliz aniversário!





Para realizar esta decoração são necessários:

- Filigranas
- 7 flores grandes
- 11 botões de flores
- 15 grupos de flores pequenas
- 12 laçinhos de fita (aproximadamente)

A seguir, explicamos detalhadamente como são feitos cada um destes elementos.

Filigranas

Para fazê-las, utilizar glacê. Colocar papel celofane sobre o desenho do Suplemento de Moldes e decalcá-lo com o glacê em cartucho de papel. Fazer três filigranas de cada modelo e deixá-las secar. Os traços decalcados em glacê devem ser reforçados, além de combinar-se linhas mais finas com figuras de maior volume como, por exemplo, a parte preenchida das flores.

Flores grandes

As flores que decoram este modelo são feitas em massa elástica. Fazer um pequeno cone de massa elástica e aplanar a base (seguir o passo a passo da fotografia). Cortar com um cortador de flor, apoiar sobre a mão polvilhada com malsena e passar um palito de churrasquinho para afinar e ondular as bordas. Com o mesmo palito,ocar o centro. À parte, prender pistilos (destes usados para flores artificiais) na ponta de um arame e forrar tudo com fita para flores artificiais. Umedecer o arame com clara de ovo e passá-lo pelo centro da flor. Deixar secar e pintar as flores com corantes em pó lilás e amarelo.

Botões de flores

Fazer pequenos cones alongados, com



1

Flores grandes: fazer um pequeno cone, aplanar a base e cortar com um cortador. Afinar e ondular as bordas,ocar o centro e passar o arame com os pistilos. Deixar secar e pintar.



2

Flores pequenas: cortar a massa com um bico em forma de flor ou um cortador pequeno, colocá-las sobre uma espuma e passar o boleador. Atravessar um pistilo e juntá-las em grupinhos.



3

Fazer laçinhos com fitas fininhas e armar o buquê unindo tudo com arame e fita para flores artificiais.



4

Decalcar as filigranas do desenho do Suplemento de Moldes usando glacê em cartucho de papel. Deixar secar.



5

Colar as filigranas sobre o tabuleiro com glacê branco, de modo que fiquem separadas das laterais do bolo.

FELIZ ANIVERSÁRIO!

massa elástica, e fixá-los em arames, dos quais se dobra uma das extremidades para que enganchem na massa. Antes de enfiá-los, umedecer com clara de ovo. Depois de secos os cones, pintá-los com corantes em pó.

Flores pequenas

Estirar massa elástica de modo que fique bem fina, sobre uma bancada untada com margarina. Cortar a massa com a ponta de um bico em forma de flor ou cortadores muito pequenos (1/2 cm de diâmetro). Depois, apoiar as


florzinhas sobre uma espuma e passar por cima um boleador pequeno, para afinar as bordas e dar-lhes a forma adequada. Finalmente, atravessar um pistilo em cada flor, umedecendo-o com clara para que fique grudado. Deixar que as florzinhas sequem e juntá-las em grupos de 3 ou 4, enroscando os arames entre si e prendendo o conjunto com fita para flores artificiais.

Lacinhos

Fazer lacinhos com fita de cetim fininha e prendê-los a um arame com fita para flores artificiais.

Decoração

Fazer um bolo hexagonal, cujos lados meçam 14 cm, e forrá-lo com pasta americana lilás. Apoiá-lo sobre um tabuleiro, também hexagonal, de 19 cm de lado, forrado com a mesma pasta. Decorar o contorno da base do bolo com glacê na mesma cor, num tom mais escuro, fazendo ponto cordão. Depois, pregar as filigranas sobre o tabuleiro com glacê branco, de modo que fique um espaço entre estas e as laterais do bolo. Colá-las entre si com o mesmo glacê. Para dar-lhes um melhor acabamento, decorar suas bases com o mesmo glacê, fazendo ponto cordão. Armar o buquê e forrar os arames que serão introduzidos no bolo com papel alumínio. Então, inserir o buquê no centro do bolo.

 **Nota:** neste modelo é importante que o tabuleiro seja de um material bem resistente como, por exemplo, madeira, pois qualquer movimento pode quebrar a filigrana.



RECEITAS

GLACÊ REAL

(PARA CONFEITAR TRAÇOS GROSSOS, BORDAS OU FIGURAS À PRESSÃO)

- 1 clara de ovo
- 250 g de açúcar de confeiteiro (passar por uma peneira bem fina, duas ou três vezes)
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coudo
- Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco*

Misturar em uma tigela a clara de ovo e o açúcar. Adicionar o suco de limão e bater na batedeira por, aproximadamente, 10 minutos, até que fique bem

consistente (também pode ser batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrigliantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco mais de açúcar peneirado. Se, ao contrário, o glacê está muito duro e dificulta o trabalho de confeitar, pode ser amolecido com um pouco de clara de ovo ou suco de

limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Colorir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa ou recipientes plásticos que fechem hermeticamente. Pode ser guardado já tingido, nas cores a serem utilizadas.

GLACÊ FLUIDO (MOLE) (PARA PREENCHER)

É a mesma receita do glacê real, só que amolecido com água, clara ou suco de limão. É utilizado para preencher figuras. Para saber o ponto correto, colocar uma pequena colherada de glacê sobre a bancada e, em seguida, pôr em cima da primeira, outra colherada de glacê, também pequena. Se ambas as gotas se unem lentamente e a superfície original não

aumenta, ficando lisa e uniforme, este é o ponto justo. Se as gotas se unem muito rápido e a superfície original aumenta, significa que foi posto muito líquido para amolecer o glacê. Outro erro que pode ocorrer: o de colocar-se pouca quantidade de água ou clara. Então as gotas não se unirão. Nestes dois casos, surgirão as seguintes dificuldades para

realizar o trabalho de confeitar:

- 1- Que o glacê, por ser muito fluido, se espalhe para fora dos limites definidos pelo desenho.
- 2- Que seja demasiado duro e não se una bem, impossibilitando que a superfície decorada fique lisa, o que é justamente a característica deste glacê. Tingir com corantes vegetais.

MUITO IMPORTANTE

A glicerina e a glicose podem ser substituídas, nas receitas onde aparecem, por mel Karo®, claro ou escuro, já que não altera a cor das pastas.

FALSO MARZIPÃ (PARA FORRAR E MODELAR)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- Essência de amêndoas amargas ou outra, a gosto
- Açúcar de confeiteiro (aprox. 2,5 kg)

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo. Quando começar a ferver, acrescentar toda a farinha de uma vez e ir mexendo com uma colher de pau. Cozinhando em fogo médio por, aproximadamente, 5 minutos, até que a massa solte da panela. Retirar e deixar

esfriar, acrescentando depois a glucose e a essência. Derramar sobre uma bancada e amassar com açúcar de confeiteiro. Esta receita rende, aproximadamente, 3 kg de massa.

PASTILHAGEM FILIPINA

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa) rasa)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 kg de açúcar de confeiteiro, peneirado (aproximadamente)
- Algumas gotas de essência, a gosto

Dissolver a gelatina na água, em banho-maria, até que fique transparente. Retirar e deixar amornar. Juntar um pouco de açúcar, bater e acrescentar mais açúcar, aos poucos, até completar 250 g. Neste ponto a massa estará fluida, como

um creme mole - é o que se chama massa mãe - e pode ser guardada na geladeira, em um frasco de vidro tampado, para ser usada sempre que se necessite, pois se conserva por muitas semanas. No momento que for usar para fazer as peças, acrescentar mais açúcar e misturar até obter uma massa mais consistente. Amassar durante 10 minutos, para dar-lhe elasticidade. Neste caso, a massa deve ser estirada e cortada na forma desejada imediatamente, pois após algumas horas endurece e se

converte numa placa rígida. Antes de esticar, polvilhar a bancada com açúcar de confeiteiro. Depois, esticar a massa com um rolo, recortar as peças e deixar secar por 24 horas. Uma vez endurecidas, usar as placas para fazer a construção desejada, colando-as com glacê. A quantidade de açúcar (1 kg) indicada na receita só deve ser utilizada na sua totalidade caso se necessite fazer uma grande quantidade de peças. Se for assim, a massa não pode ser guardada, pois endurece depois de 24 horas.

CREME SURPRESA

Para cobrir e confeitar figuras à pressão

- 1 kg de açúcar de confeiteiro (aproximadamente)
- 2 xícaras (chá) de gordura vegetal ou manteiga
- 1 xícara (café) de água
- 1 colher (café) de sal
- Essência a gosto

Pode-se usar gordura vegetal ou manteiga, ou ambas combinadas, meio a meio. Com a gordura vegetal, o creme fica mais branco e muito mais consistente. Usá-las à temperatura ambiente. Com a batadeira a baixa velocidade, bater por, aproximadamente, 10 minutos, a gordura vegetal com os demais ingredientes (o açúcar deve ser colocado pouco a pouco, à

medida que se bate). Depois, a alta velocidade, continuar batendo durante 5 minutos mais, aproximadamente. A quantidade de água pode variar de acordo com a temperatura e umidade do ambiente. A consistência também depende do trabalho que se queira fazer: para figuras grandes ou bonecos, por exemplo, deve ser bem firme.

GELÉIA TINGIDA (PARA PREENCHER)

A geléia tingida é perfeita para preencher desenhos feitos com glacê sobre o bolo. As geléias adequadas para tingir são as mais claras e transparentes, como as de pêra, laranja, abacaxi ou pêssego. Passar a geléia por uma

penela. Depois, separar porções em potes distintos, de acordo com o número de cores a serem utilizadas. Tingir cada porção com corantes vegetais. Definir sobre o bolo ou tabuleiro, o desenho da figura ou setor a serem preenchidos.

Para isto, utilizar glacê em saco de confeitar ou cartucho de papel. Preencher os setores correspondentes com a geléia tingida, usando cartucho de papel ou um recipiente apropriado para derramá-la.

PASTA DE MEL

(PARA FAZER FLORES, BONECOS E ROUPAS, EM CLIMAS MUITO

- 1 e 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa rasa) de gelatina em pó, sem sabor
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeiteiro, penetrado (a necessário)

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, polvilhando-a, como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até que dissolva totalmente. Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar

amornar. Agregar o açúcar de confeiteiro peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Não é preciso deixá-la descansar. Pode ser usada no mesmo momento, tanto para preencher formas e fazer peças matricas como para esticar e fazer roupas e flores.

PASTA AMERICANA (PARA FORRAR BOLOS)

- 7 g de gelatina em pó, sem sabor (ou 1 colher (sopa rasa))
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de glucose ou mel Karo® (claro ou escuro)
- 1 colher (sopa) de margarina ou gordura vegetal
- 1/2 kg de açúcar de confeiteiro, penetrado
- Gotas de essência a gosto

Obs.: para climas secos, aumentar a quantidade de

glucose ou mel Karo®.

Colocar a água numa panela, levar ao fogo em banho-maria e acrescentar a gelatina aos poucos, polvilhando-a como se fosse chuva. Quando estiver dissolvida, adicionar a glucose e a margarina e esperar que todos os ingredientes se dissolvam. Retirar do fogo e deixar amornar. Colocar o açúcar numa bancada, formando um buraco no meio, como se fosse um vulcão. Derramar aí,

aos poucos, o líquido morno, amassando até unir com o açúcar, formando uma massa elástica. Se ficar muito dura, adicionar água fervendo em pequenas quantidades, amassando sempre, até obter a textura necessária. Adicionar corante e essência a gosto. A pasta americana pode se conservar até uma semana fora da geladeira, guardada em saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado. Para conservar por mais tempo, pôr na geladeira.

MASSA ELÁSTICA (PASTA DE GOMA)

- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 10 g ou 1 colher (sopa) de goma adraganta, também conhecida como alcatrão ou tragacanto (que pode ser substituída pela mesma quantidade de CMC: carboximetil celulose)
- 10 g de glucose (ou mel Karo®), aproximadamente (que é, mais ou menos, uma bolinha do tamanho de uma noz)

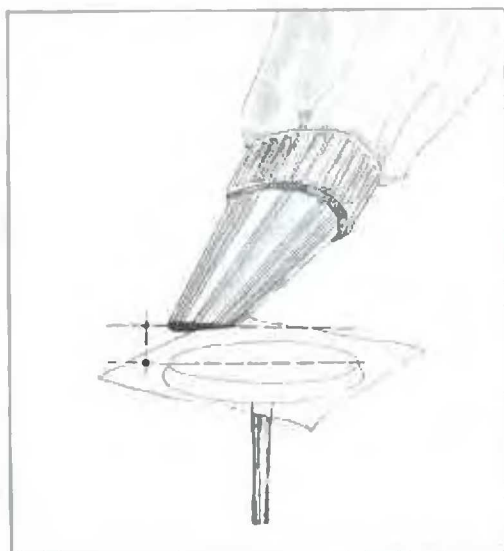
• 3 colheres (sopa) de água

Peneirar bem o açúcar de confeiteiro, juntamente com a goma (umas duas ou três vezes). À parte, dissolver a glucose na água e agregar ao açúcar e à goma, já peneirados. Amassar até obter uma massa bem consistente. Se necessário, acrescentar mais água ou açúcar, já que estes dependem da quantidade de glucose, que é

difícil de medir com exatidão. Se for para fazer figuras maciças, usar no momento. Se for para esticar a massa, deixar repousar na geladeira num frasco de vidro tampado, por 24 hs, no mínimo, antes de usar. É importante usar um açúcar de confeiteiro de boa qualidade, tão fino como talco.

♥ MOLDES ♥

VASINHOS COM MARGARIDAS

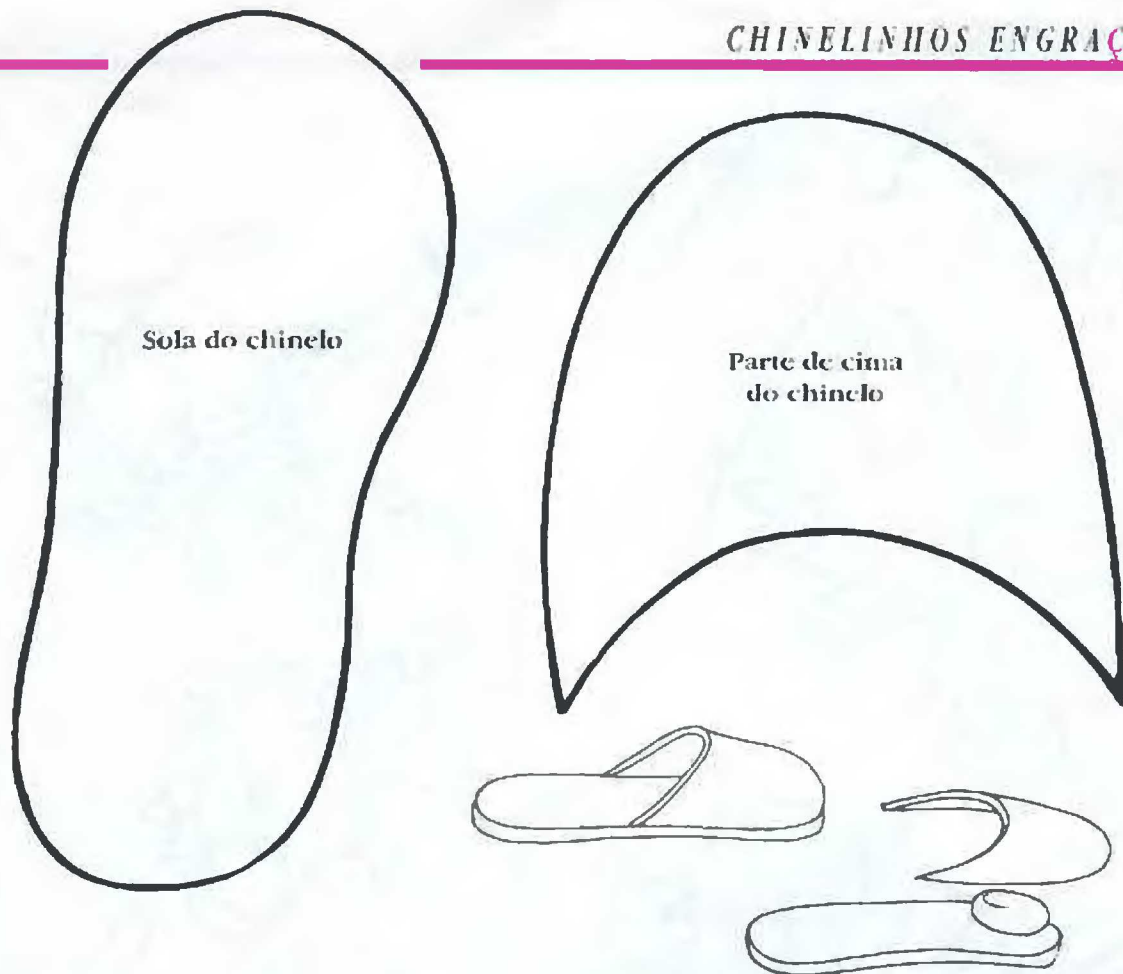


Colocar o bico de forma paralela ao suporte, de modo que a parte mais larga fique para fora e a mais estreita para dentro, em direção ao centro.



Pressionar o saco de confeitar à medida que se arrasta o bico para o centro do suporte.

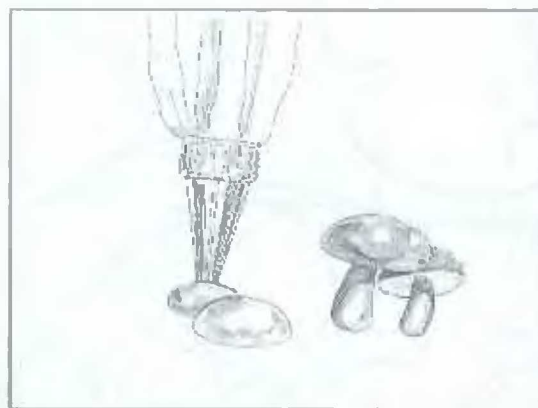
CHINELINHOS ENGRAÇADOS



O PIQUENIQUE DAS RÂZINHAS

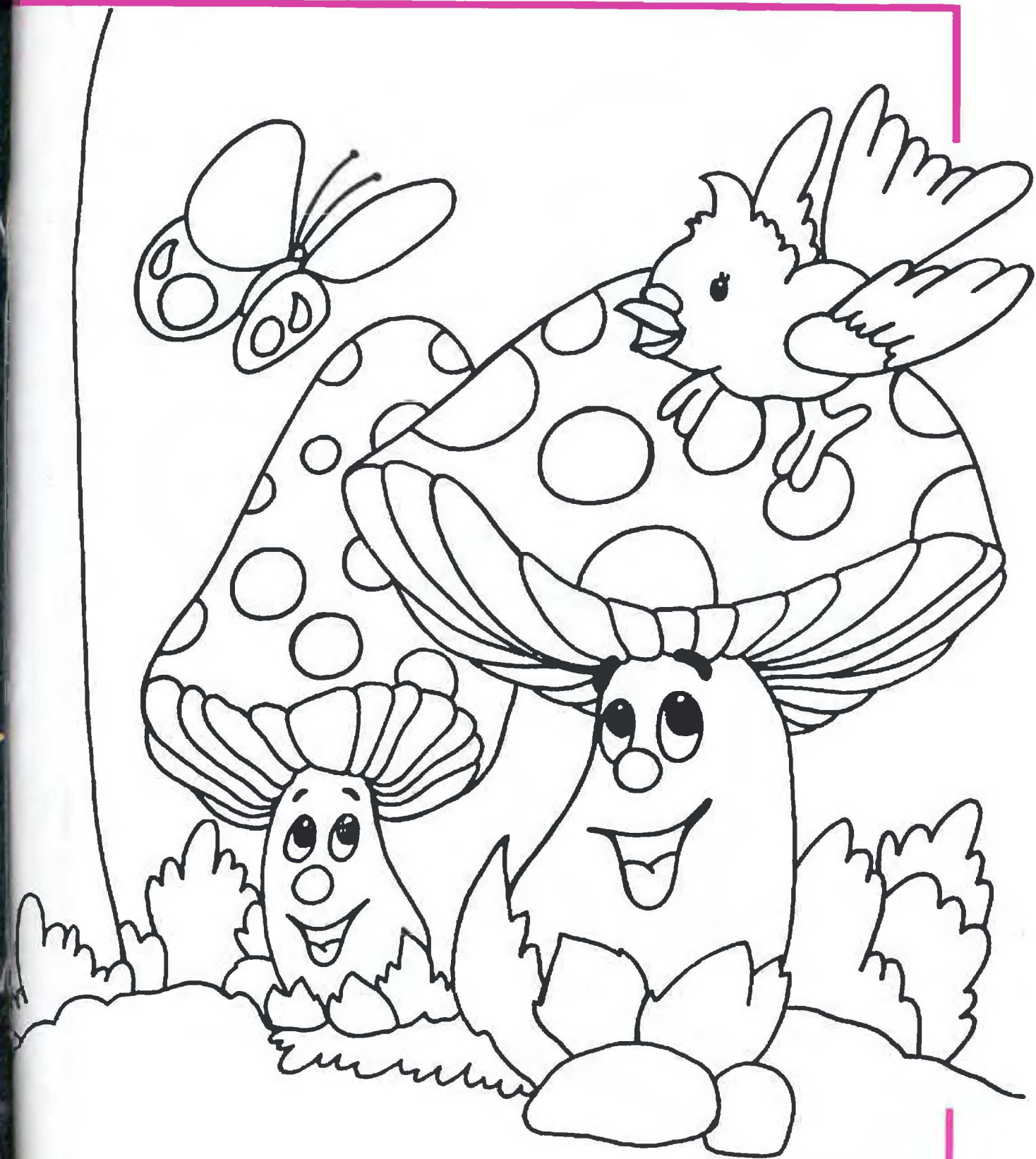


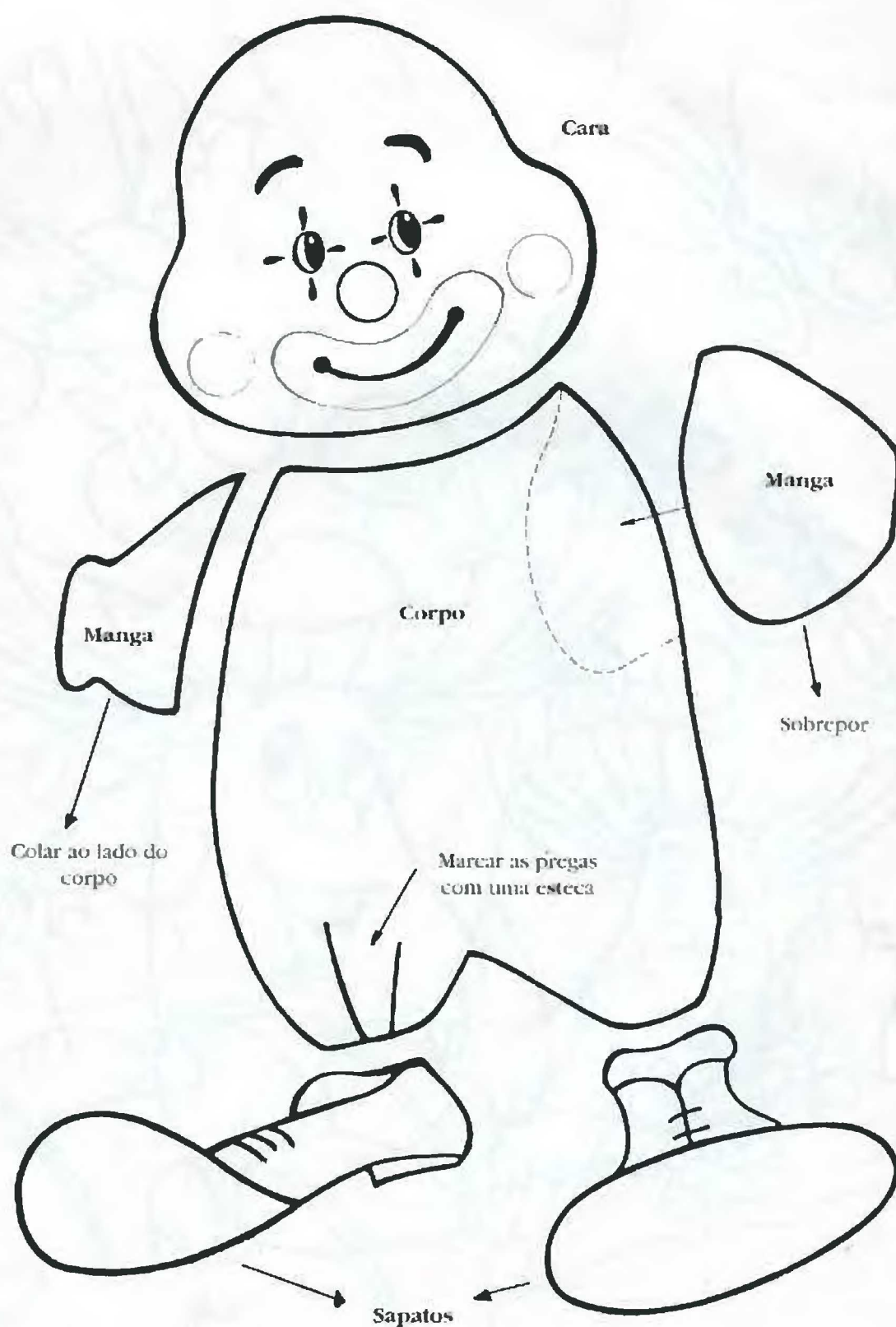
Para fazer a folha, cortar um pedacinho de arame, introduzir uma parte dentro do bico e ir retirando-o à medida que se pressiona o saco de confeitar.



Fazer floquinhos com glacê usando saco de confeitar com bico redondo e liso. Deixar secar. À parte, modelar pequenos cones de falso marzipã branco para formar o pé do engumelo. Pegar um floquinho em cada pé (depois de secos), com glacê.

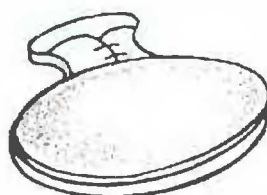
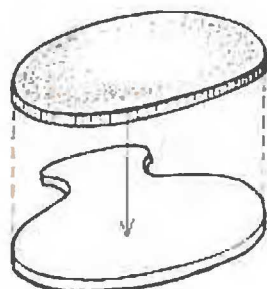






Montagem dos sapatos

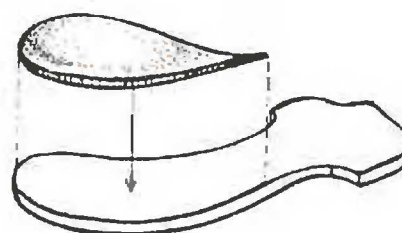
Sapato



Cortar primeiro o sapato inteiro e sobrepor a ponta

Cortar em pastilhagem marrom, espessura 5 mm

Sapato

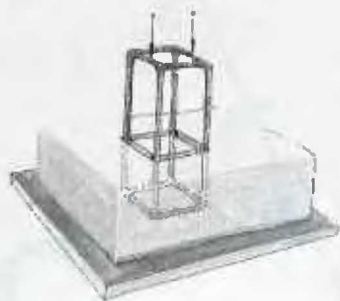


Cortar primeiro o sapato inteiro e sobrepor a ponta

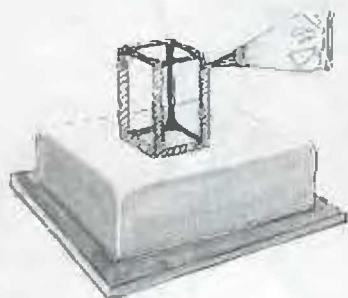


Sugestões para montagem de bolos

Sistema com cubo

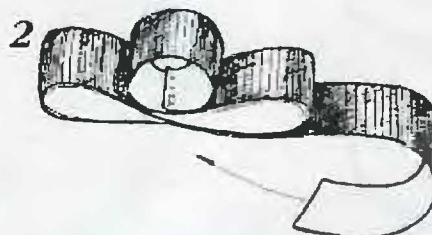
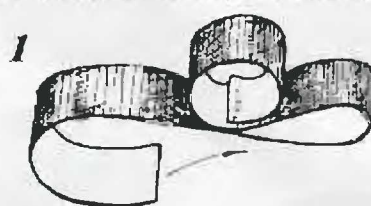


1 Inserir o separador no bolo inferior até que toque no tabuleiro.

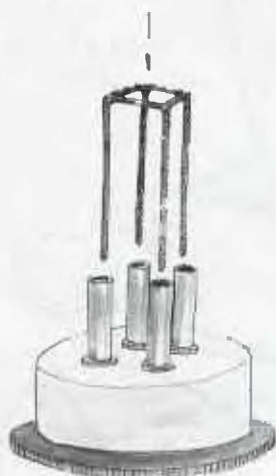


2 Decorar com glacê a parte visível do separador.

Confeção do laço sapateiro



Sistema de colunas ocas



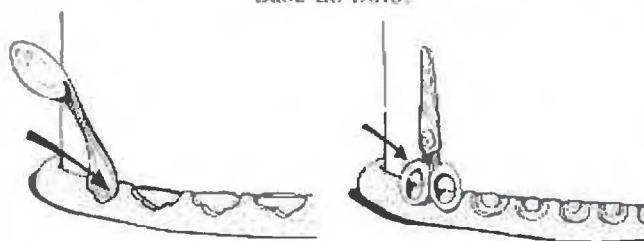
1 Colocar as colunas no bolo. Inserir o separador até que toque no tabuleiro.



2 Neste caso, deixar uma abertura no meio das bases das colunas, para permitir que o separador traspasse.

Obs.: este tipo de suporte pode ser feito sob encomenda, em metal, acrílico ou madeira. Em alguns casos, podem ser utilizados elementos já existentes no comércio que são destinados para outros fins, mas que podem ser adaptados para este uso. Um exemplo são os apoios usados para prateleiras de vidro de vitrines de lojas.

Como usar o cabo de uma colher ou uma tesoura para marcar o rolinho de pasta do acabamento da base do bolo.



Colunas
(cortar 4)

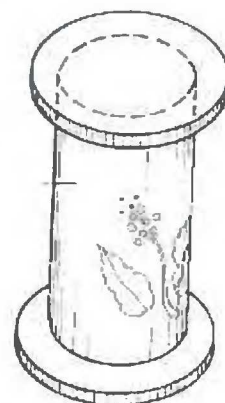
Tamanho natural



Bases colunas
(cortar 8)

Preencher

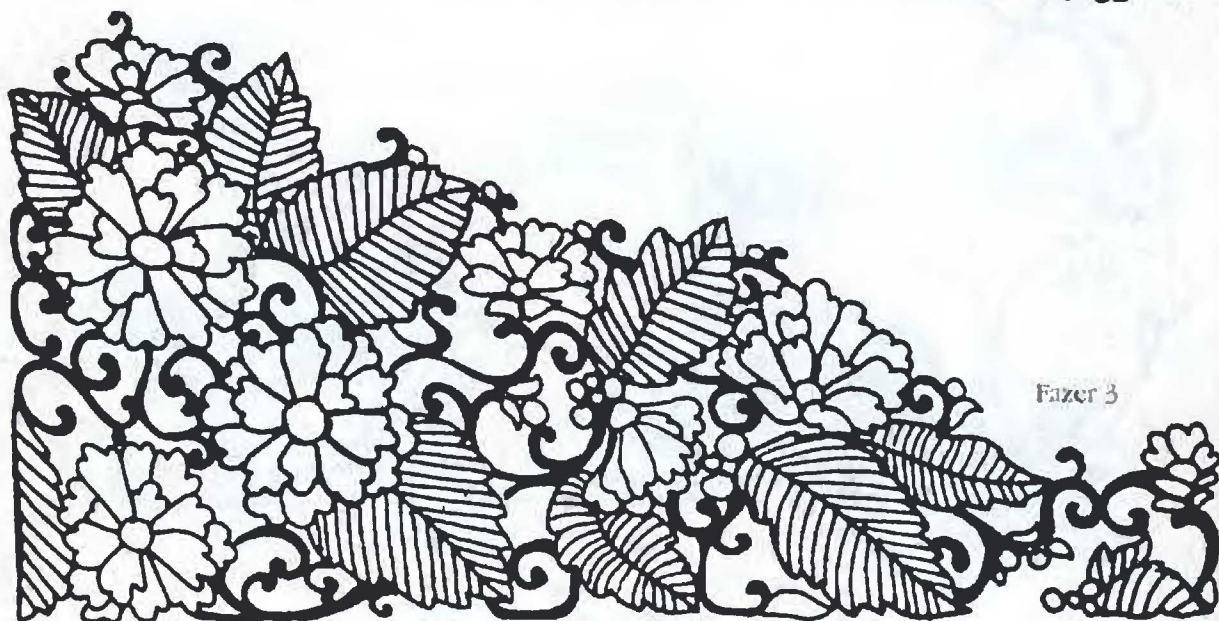
Delinear com
cartucho



Filigranas



Fazer 3



Fazer 3

CONSELHOS

Para decalcar com cacau em pó

• Perfurar o papel nas linhas de contorno do desenho, utilizando um alfinete e um pedaço de Isopor® como base para apoiá-lo. Em seguida, colocar o papel sobre o bolo e, com a ajuda de um pincel, espalhar cacau em pó por cima, de modo que este atravessa os orifícios e marque a superfície a ser decorada. Retirar o papel com cuidado.

Uso de pastas para decorar bolos

• Para cada modelo apresentado sugerimos uma pasta para forrar o bolo, fazer os detalhes da decoração, etc. Lembrem-se, no entanto, que entre as receitas básicas existem pastas distintas com usos similares como, por exemplo, a Pasta Americana e a Pasta de Mel. Você pode substituir uma por outra, de acordo com sua preferência.

Para esfriar bolos

• Para que os bolos fiquem bem firmes e mantenham a forma, siga estes passos antes de forrá-los:

- 1) assar o bolo;
- 2) deixar esfriar, cortá-lo e rechear-lo a gosto (se quiser, umedecer com calda de açúcar ou uma bebida alcoólica);
- 3) colocar na geladeira por algumas horas ou mesmo de um dia para outro;
- 4) retirar, recortar na forma desejada, untar com doce e forrar com a pasta escolhida.